



DOMAINE  
BENOIT CHEVALLIER

GRANDS VINS DE BOURGOGNE  
VOSNE-ROMANÉE



## NUITS-SAINT-GEORGES

### 1<sup>ER</sup> CRU AUX BOUDOTS

« Parcelle qui ne manque pas de piquant. La principale difficulté sur cette vigne est la présence de ronces omniprésentes d'une année sur l'autre. On passe son temps à les enlever à coup de pioche au printemps sans pour autant réussir à les éradiquer. Attention à ne pas oublier ses gants ! Tout comme la vigne, ce vin présente un caractère marqué : la structure est puissante, légèrement tannique avec une aromatique douce et complexe. Une vraie main de fer dans un gant de velours. »

- **SOL** : Argile fine et limons calcaires, peu profond
- **CÉPAGE** : 100% Pinot Noir
- **ÂGE DES VIGNES** : 50 ans
- **CLIMATS** : Aux Boudots (27 ares)
- **RENDEMENTS MOYENS** : 40 hl/ha
- **ÉLABORATION** :
  - Vendanges manuelles, baies sélectionnées à la vigne
  - Macération préfermentaire à froid, fermentation en levure indigène, extraction modérée
  - Élevage de 18 mois, 50% fûts neufs
- **DÉGUSTATION** :

**Visuel** : Robe intense et sombre.

**Au Nez** : Arômes délicats de cerises bigarreau et de mures noires.

**En Bouche** : Structure puissante et charpentée. Les tanins sont, pour autant soyeux et suaves. En fin de bouche, la puissance s'efface pour l'élégance et la gourmandise. Une fine minéralité étire le vin, dévoilant une persistance élevée et une intéressante complexité.
- **CONSOMMATION** :

Par sa prestance, ce vin se mariera avec des viandes goûteuses. On l'accompagnera notamment de souris d'agneau, aiguillettes de canard ou de tournedos de bœuf. Le gibier de forêt, comme l'épaule de chevreuil ou le cuissot de sanglier, est également un excellent choix.

Garde de 6 à 15 ans, servir à 16 ou 17 °C.